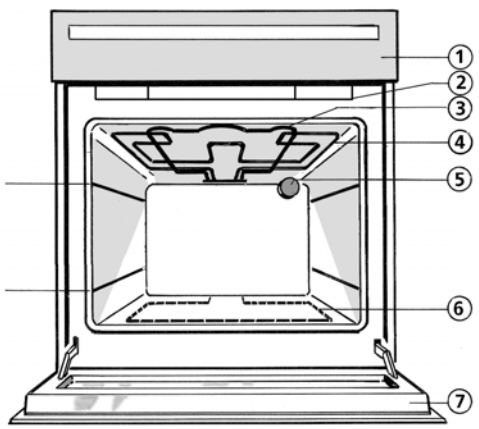
OBI A00

FR BE

FICHE PRODUIT

for IKEA® from Whirlpool®



1. Bandeau de commandes
2. Ventilateur (non visible)
3. Résistance supérieure
4. Résistance du gril
5. Éclairage arrière du four
6. Résistance inférieure (non visible)
7. Porte froide du four

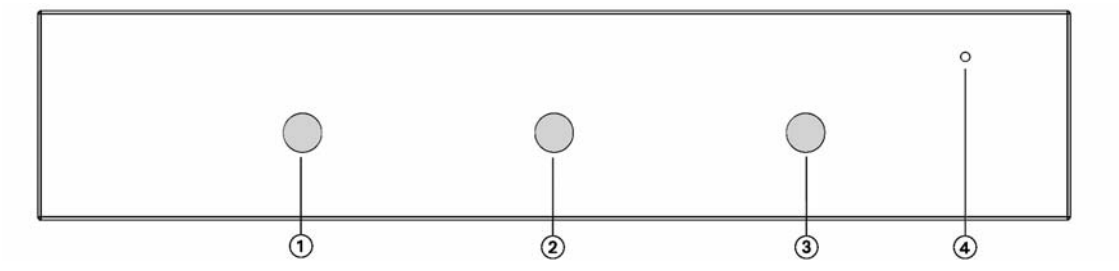
ACCESSOIRES

Lèchefrite :

Grille :

Plaque à pâtisserie :

BANDEAU DE COMMANDES



1. Sélecteur de fonction
2. Minuteur
3. Bouton thermostat
4. Voyant thermostat rouge

Tableau des fonctions du four	
Fonction	**Description de la fonction**
0 ARRÊT FOUR	**-**
ÉCLAIRAGE	**Pour allumer l'éclairage du four.**
RÉSISTANCE INFÉRIEURE	**• Pour achever la cuisson de gâteaux aux fruits ou au fromage. • Pour épaissir des sauces. Utilisez cette fonction pendant les 10 ou 15 dernières minutes de la cuisson.**
STATIQUE	**• Pour cuire des aliments • Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que le voyant thermostat rouge s'éteint. • Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.**
GRIL	**• Utilisez la fonction Gril pour cuire de petites pièces de viande (escalopes, kebabs, saucisses) et préparer des toasts. • Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. • Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. • Retournez la viande pendant la cuisson.**

FONCTIONNEMENT DU FOUR

- Tournez le sélecteur de fonction du four jusqu'à la fonction de cuisson souhaitée.

L'ampoule du four s'allume.

- Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée. Le voyant rouge du thermostat s'allume. Dès que la température désirée est atteinte, le voyant rouge du thermostat s'éteint.

En fin de cuisson :

- Remettez les boutons sur 0.

Minuteur

Le minuteur est un dispositif mécanique pouvant effectuer le décompte de 1 à 60 minutes.

- Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps de cuisson souhaité.
- Le signal sonore se déclenchera lorsque le temps de cuisson programmé sera écoulé.

Il est conseillé de tourner la manette à fond et de la repositionner ensuite sur le temps de cuisson souhaité, afin de restaurer le signal sonore.

TABLEAUX DE CUISSON

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Viande					
Agneau, chevreau, mouton		X	2	200	90-110
Veau, bœuf, porc		X	2	200	90-110
Poulet, lapin, canard		X	2	200	70-80
Dinde (3 à 5 kg)		X	2	210	160-180
Oie (2 kg)		X	2	210	100-130
Poisson (1 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	200	60-80
Poisson (<1kg - filets) Espadon, thon		X	2	190	50-60
Légumes Poivrons, tomates et pommes de terre au four		X	2	190	50-60
Viennoiseries - pâtisserie Gâteaux levés		X	2	180	40-50
Tourtes fourrées (au fromage)		X	2	190	60-90
Tartes		X	2	190	40-50
Strudel aux pommes, crêpes		X	2	200	50-60
Biscuits, gimblettes, biscuits à pâte brisée		X	2	180	20-30
Choux à la crème, gâteau roulé		X	2	180	35-45
Tourtes, tartes fourrées aux fruits, par ex. ananas, pêches		X	2	200	50-60
Lasagnes, gratin de pommes de terre, cannelloni, timbales de pâtes		X	2	200	40-50
Pain		X	2	210	30-40
Pizzas		X	2	225	15-20
Vol-au-vent		X	2	210	20-30
Soufflés		X	2	200	40-50

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION GRIL

Aliments	Fonction	Préchauffage	Gradin à partir du bas	Température (°C)	Temps de cuisson (min)
Toast		X	3-4	200-225	10-15
Biftecks d'aloyau		X	3-4	200-225	30-40
Côtelettes		X	3-4	200-225	30-40
Saucisses		X	3	200-225	30-40
Côtes de porc		X	3	200-225	30-40
Poissons (filets)		X	3	200-225	30-40
Cuisses de poulet		X	3	200-225	40-50
Brochettes		X	3	200-225	40-50
Échine de porc		X	3	200-225	40-50
Demi-poulets		X	3	200-225	40-50

N.B. : les durées de cuisson et les températures sont fournies à titre purement indicatif.